

## **Macaron ganache montée au caramel beurre salé à la fève Tonka**

### **Ingrédient pour 50 à 60 macarons :**

- 250 grs de poudre d'amandes
- 450 grs de sucre glace
- 200 grs de blancs d'oeufs
- 50 grs de sucre en poudre
- Colorant de votre choix

### **Préparation :**

Faites chauffer votre four à 150/160° C.

Broyez finement la poudre d'amandes et 250 grs de sucre glace, on appelle l'ensemble des deux le tant pour tant.

Passez au tamis ce mélange et retirez les morceaux de poudre d'amandes qui sont un peu trop gros pour passer dans le tamis.

Ajoutez le reste du sucre glace soit 200 grs et le colorant puis mélangez bien.

Montez les blancs d'oeufs et serrez avec le sucre en poudre en 2 à 3 fois.

Versez le tant pour tant sur les blancs d'oeufs montés et mélangez à l'aide d'une spatule dans un premier temps et pensez à bien racler le bol.

Macaronnez, c'est à ce moment là qu'il faut regarder si l'on arrive à obtenir un ruban.

Coulez la pâte dans une poche à douille sur des feuilles de papier sulfurisé.

Faites croûter 30 minutes.

Faites cuire 15 à 20 minutes en fonction de votre four, durant la cuisson éviter d'ouvrir celui-ci.

Après cuisson, déposez votre feuille sur un plan de travail froid et laissez refroidir avant de décoller les coques.

Conservez dans une boîte au frigo, vous pouvez aussi les congeler.

### **Ingrédients pour la ganache montée au caramel beurre salé à la fève Tonka :**

- 200 grs de chocolat blanc
- 400 grs de crème liquide à 30 %
- 1 cuillère à soupe de miel d'acacia
- 100 g de caramel au beurre salé à la fève Tonka

### **Préparation :**

Faites fondre à feu doux au bain-marie le chocolat blanc coupé en morceaux.

Chauffez 100 grs de crème sans la faire bouillir.

Hors du feu, ajoutez 1/3 de la crème chauffée, mélangez, ajoutez un autre 1/3, mélangez et enfin le dernier 1/3 et mélangez.

Ajoutez le miel d'acacia et mélangez.

Ajoutez les 300 grs de crème liquide froide restante et mélangez.

Ajoutez le caramel beurre salé et mélangez bien.

Couvrez la préparation d'un film alimentaire au contact de la crème.

Mettez au frais jusqu'au lendemain.

Le lendemain, battez la crème à grande vitesse et garnissez vos coques de macarons.